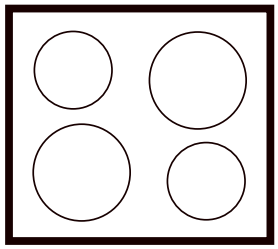
BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

(GB) Instructions for use and installation instructions
(F) Instructions d'utilisation et avis de montage
(NL) Gebruiksaanwijzing en montagehandleiding
(I) Istruzioni di uso e di montaggio
(E) Instrucciones de uso y de montaje



GCM 642.1

Küppersbusch

ALLERFEINSTE KÜCHENTECHNIK

Qui trovate...

Siete pregati di leggere attentamente le informazioni contenute nel presente manuale prima di mettere in funzione l'apparecchio. Qui trovate importanti indicazioni relative alla vostra sicurezza, all'uso, alla cura ed alla manutenzione dell'apparecchio, in modo da ricavarne soddisfazione a lungo.

Se dovesse mai verificarsi un guasto, consultare innanzitutto il capitolo «Cosa fare in caso di guasti». Spesso è possibile riparare dei piccoli guasti in maniera autonoma evitando così gli inutili costi che si devono normalmente sostenere per la riparazione.

Conservare questo manuale d'uso con cura e consegnarlo ai nuovi eventuali proprietari per loro opportuna informazione e per la tutela della loro incolumità.

Nelle presenti istruzioni sono utilizzati i simboli seguenti:

⚠ Il triangolo di pericolo vi informa sui pericoli per la salute o sui danni che potrebbero essere arrecati all'apparecchio.

☞ L'indice evidenzia consigli e suggerimenti.

Smaltire gli imballi ed il vecchio apparecchio

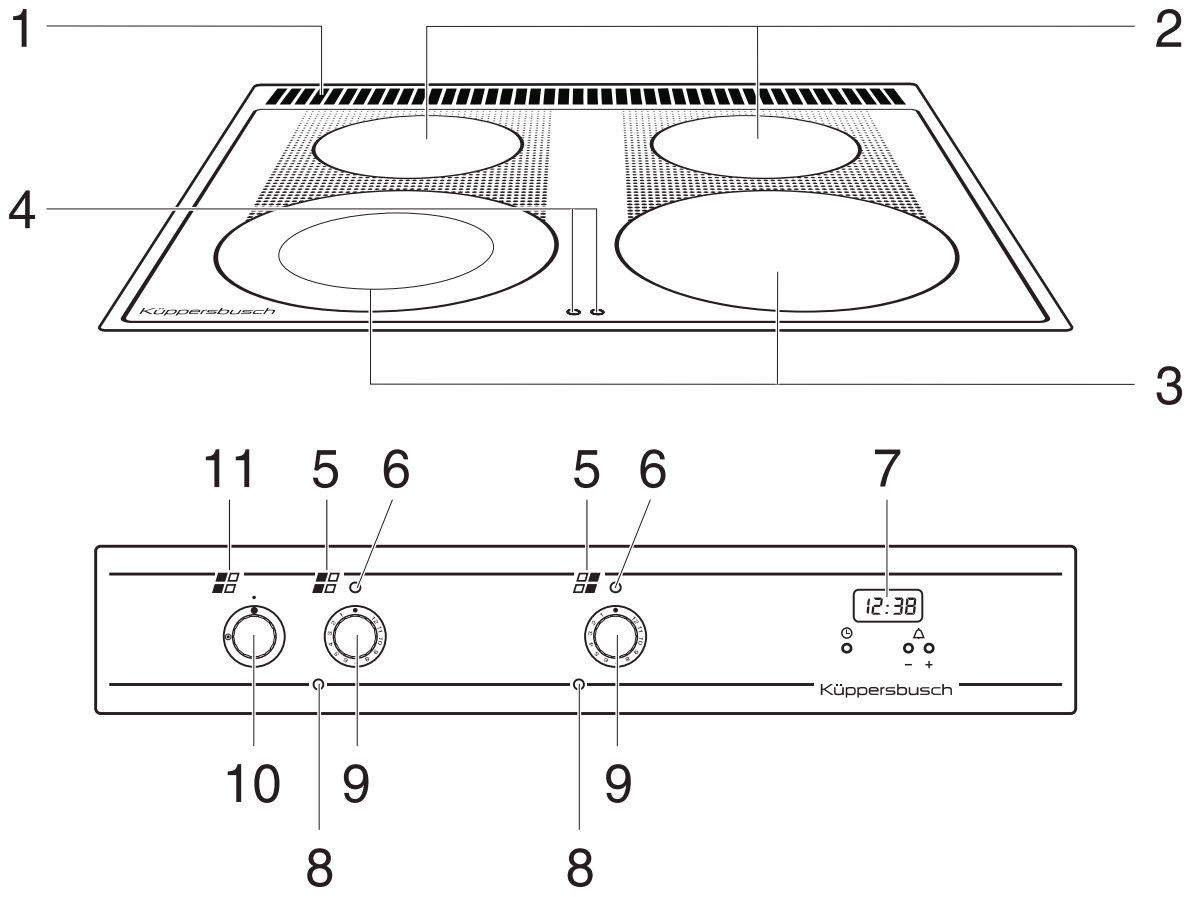
Smaltire gli imballi per il trasporto rispettando il più possibile l'ambiente.

In Germania è il negoziante presso cui avete acquistato l'apparecchio a riprendere l'imballaggio. La remissione dell'imballo nel circolo di produzione consente di risparmiare le materie prime e di diminuire la quantità dei rifiuti. I vecchi apparecchi contengono ancora materiali utilizzabili. Consegnate il vostro vecchio apparecchio ad un punto di raccolta. Prima di essere smaltiti, i vecchi apparecchi devono essere resi inutilizzabili. In questo modo si evitano incidenti dovuti ad un uso improprio.

Indice

Visione d'insieme dell'apparecchio 52
Indicazioni di sicurezza 53
Installazione, allacciamento e funzionamento
Messa in funzione
Prima del primo uso 54
Prima pulizia e messa in funzione
Regolazione dell'orologio digitale
Utilizzo dell'apparecchio 54
Accensione e spegnimento delle zone di cottura
Zone di cottura per stufare e cuocere
Esempio di utilizzo
Indicazioni sulle pentole adatte
Suggerimenti per la cottura con risparmio d'energia
Pulizia e manutenzione 56
Cosa fare in caso di guasti 56
Montaggio e installazione 57
Indicazioni di sicurezza
Condizioni di incasso
Allacciamento del gas
Allacciamento alla rete elettrica
Incasso
Passaggio ad un altro tipo di gas 60
Sostituzione degli iniettori radianti
Dati tecnici 60
Potenza, utilizzo e dimensioni di incasso
Potenza gas allacciata
Diametro degli iniettori
Tabella dei tipi e delle pressioni di gas ammesse

Visione d’insieme dell’apparecchio



Piano di cottura

1 Apertura di sfogo per il calore perduto
2 Zone per stufare
3 Zone di cottura
4 Indicatore del calore residuo

Pannello dei comandi

5 Simboli delle zone di cottura
6 Spie di funzionamento delle zone di cottura
7 Orologio digitale
8 Indicazioni di errore per le zone di cottura
9 Regolatore delle zone di cottura
10 Manopola della zona di cottura a doppio circuito
11 Simbolo della zona di cottura a doppio circuito

Indicazioni di sicurezza

Installazione, allacciamento e funzionamento

Queste istruzioni devono essere discusse insieme all'utente e devono essere consegnate a lui personalmente.

- L'apparecchio può essere messo in funzione esclusivamente con gas metano oppure con gas liquido (butano/propano oppure con una miscela dei due gas).
- La pressione di allacciamento ammonta a
  20 mbar per gas naturale H, E, LL
  50 mbar per gas liquido.
  L'apparecchio non deve essere messo in funzione quando la pressione d'allacciamento del gas si trova al di fuori dei limiti indicati.
  – Gas naturale min. 17,0 mbar, 25,0 mbar max.
  – Gas liquido min. 42,5 mbar, 57,5 mbar max.
  La pressione di allacciamento si riferisce alla Repubblica Federale di Germania. Per la pressione di allacciamento in altri paese europei, Vedere nel capitolo «Dati tecnici».
- In Germania sono ammessi solo i regolatori di pressione nazionali.
- La tensione d'allacciamento alla rete deve essere pari a 230 V 50 Hz. La potenza elettrica assorbita ammonta a ca. 35 Watt.
- La potenza allacciata dell'apparecchio è desumibile dalla targhetta dei dati.
- Prima dell'allacciamento, verificare che le condizioni di allacciamento locali (tipo di gas e pressione del gas) e quelle previste dalla regolazione dell'apparecchio coincidano.
- Tutti i valori regolati sono contenuti in queste istruzioni, nel capitolo «Dati tecnici». Essi sono indicati sull'apparecchio per mezzo di un'apposita targhetta informativa (oppure direttamente sulla targhetta stessa dell'apparecchio).
- Se una delle impostazioni viene modificata, contrassegnarlo immediatamente.
- Questo apparecchio non va allacciato ad una conduttura del gas. L'apparecchio deve essere installato ed allacciato conformemente alle norme di installazione in vigore.
- L'uso di un apparecchio a gas porta alla formazione di calore e di umidità nell'area di installazione. Perciò va fatto funzionare solo in un locale ben ventilato.
- Il passaggio ad un altro tipo di gas come anche i lavori di regolazione possono essere eseguiti solo da un tecnico specializzato. Osservare ogni volta le norme vigenti in materia e rispettare scrupolosamente le condizioni di allacciamento delle imprese locali di fornitura del gas.
- I lavori di manutenzione e di riparazione devono essere eseguiti solo da personale autorizzato. Durante la riparazione di dispositivi conduttori di gas è necessario interrompere l'alimentazione. Eventuali lavori eseguiti in modo inappropriato possono essere pericolosi.
- Se si utilizza gas liquido (butano/propano), tutti i collegamenti tra la bombola del gas e l'apparecchio devono essere serrati in modo ermetico.
- Non serrare i tubi di alimentazione liberi e non collocarli sul piano di cottura caldo.
- La distanza minima da osservare tragli armadi pensili e la superficie è di 650 mm. Nel caso delle cappe aspiranti valgono i dati forniti dal produttore.
- Far eseguire la manutenzione da un tecnico competente a intervalli regolari di tempo (contratto di manutenzione).

Messa in funzione

- Mettere in funzione l'apparecchio solo dopo che il tecnico specializzato incaricato dell'installazione ve ne ha spiegato il funzionamento.
- Si prega di leggere con cura anche le informazioni contenute in questo manuale. Esse forniscono importanti indicazioni relative alla sicurezza e all'uso dell'apparecchio stesso. Ricordare che i guasti derivanti da un suo errato utilizzo non sono coperti da garanzia.
- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per preparare cibi nell'ambito domestico.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato per il riscaldamento di locali.
- In caso di guasto, interrompere l'alimentazione del gas.
- Conservare con cura questo manuale d'istruzioni.
- Mettere in funzione le zone di cottura solo se vi ci è stato appoggiato sopra del cibo.
- Non utilizzare in nessun caso il piano di cottura come superficie di appoggio!
- Le superfici del piano di cottura e dell'apparecchio si riscaldano durante il funzionamento.
  Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Le aperture di sfogo per il calore perduto non devono essere coperte.
- Grassi ed oli surriscaldati possono prendere fuoco. Si raccomanda pertanto di non allontanarsi durante la preparazione di cibi contenenti oli o grassi, come p.es. le patate fritte. Se oli o grassi prendono fuoco, non spegnerli mai con acqua! Chiudere con il coperchio, disinserire la zona di cottura e ritirare la pentola dalla zona di cottura calda.
- Il piano di cottura in vetroceramica è molto stabile ed è in grado di sopportare urti leggeri o medi e cariche distribuite in orizzontale. Evitare di caricare il piano concentrando il peso su di solo un punto, come può accadere ad es. con la caduta di un contenitore di spezie oppure di una bottiglia.
- Se si formano incrinature, crepe o la superficie di cottura in vetroceramica si rompe, spegnere immediatamente l'apparecchio.
- Non collocare mai lamine di alluminio o materiali sintetici sulle zone di cottura.
- Per cuocere i cibi non utilizzare recipienti in alluminio.
- Se si inizia a cuocere a apparecchio freddo, preriscaldare scegliendo il grado di cottura 12 per ca. 2 minuti, dopodiché abbassare a un grado inferiore.
- Non mettere i cavi di allacciamento degli apparecchi elettrici a contatto con le zone di cottura calde.
- Controllare sempre le pentole a pressione fino al raggiungimento della pressione corretta. Regolare i bruciatori sulla potenza massima e poi (secondo le indicazioni del produttore) abbassare al momento giusto.

Prima del primo uso

⚠ L'apparecchio può essere messo in funzione solo se esso è stato installato e controllato da un tecnico autorizzato e se questo ha fornito tutte le informazioni relativo all'utilizzo.

Prima pulizia e messa in funzione

Prima di preparare dei cibi per la prima volta sulla zona di cottura:

– Pulire la zona di cottura con un panno umido e asciugare strofinando bene. Si eviterà così la bruciatura di particelle di sporco.

– Accendere entrambi le zone di cottura con grado 12 per 10 minuti circa. Residui del legante ceramico possono uscire sotto forma di fumo bianco.

⚠ Attenzione: durante la prima messa in funzione dell'apparecchio aprire la finestra oppure aerare in altro modo il locale, in modo da aspirare le esalazioni che si possono formare.

Si prega di osservare le indicazioni contenute nel capitolo «Pulizia e manutenzione» (pag. 56).

Regolazione dell'orologio digitale

Con l'orologio digitale è possibile ricordarsi quando termina il tempo di funzionamento programmato. **Le zone di cottura non vengono spenti automaticamente.**

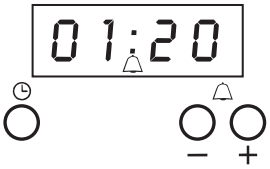
Regolazione dell'orario

– Premere brevemente il tasto con il simbolo dell'orologio ed in seguito regolare l'orario attuale con i tasti «**+**» oppure «**–**».

Impostazione del tempo di cottura

– Nel caso in cui abbiate già impostato l'ora: attendere circa 10 secondi.

– Inserire poi il tempo di cottura desiderato con il tasto «**+**». Con ogni pressione del tasto il tempo regolato viene prolungato di 10 secondi (possono essere preimpostati 99 minuti al massimo). Nel display appare un simbolo del campanello.

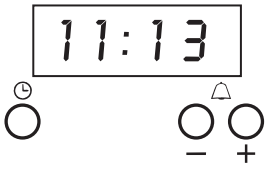


Il tempo decorso viene indicato nel display e può essere modificato in qualsiasi momento premendo il tasto «**+**» o «**–**». Premendo contemporaneamente i tasti «**+**» e «**–**» il tempo di cottura impostato si cancella. Poi, lasciare per primo il tasto «**+**», perchè altrimenti viene impostato un nuovo tempo di cottura.

Richiamare l'ora durante il decorso del tempo di cottura

– Premere brevemente il tasto con l'orologio.

– L'ora compare; dopo alcuni secondi compare di nuovo automaticamente il tempo di cottura.



Termine del tempo di cottura

Al termine del tempo impostato si sente un segnale. Il segnale viene disinserito immediatamente premendo il tasto «**+**», altrimenti si spegne automaticamente dopo 7 minuti.

Mentre il segnale suona è possibile variarne il tono:

– basta premere una o due volte il tasto «**–**» per passare ad un altro dei 3 tipi di segnale.

Utilizzo dell'apparecchio

⚠ Rispettare le indicazioni di sicurezza a pagina 53!

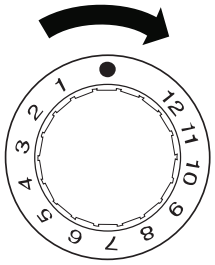
- Il piano di cottura in vetroceramica è molto stabile ed è in grado di sopportare urti leggeri o medi e cariche distribuite in orizzontale. Evitare di caricare il piano concentrando il peso su di solo un punto, come può accadere ad es. con la caduta di un contenitore di spezie oppure di una bottiglia.
- In caso di crepe, di fessure o di rottura del piano di cottura in vetroceramica, sconnettere immediatamente l'apparecchio ed avvertire il Servizio d'assistenza clienti. Durante l'uso si possono arrecare danni all'apparecchio, ad es. attraverso il traboccamento di liquidi.

Accensione e spegnimento delle zone di cottura

L'apparecchio ha due zone di cottura. Ognuna di esse possiede un proprio regolatore. Si può riconoscere il regolatore di ognuna delle due zone grazie ai simboli che si trovano sul pannello dei comando.

Sui regolatori delle zone di cottura sono segnati dodici gradi di cottura. Effettuare una cottura preliminare sul grado più alto e continuare poi a cuocere sul grado più basso.

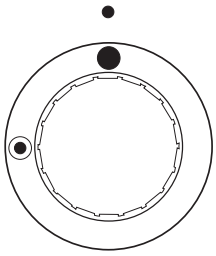
– Per accendere girare il regolatore delle zone di cottura a destra fino al raggiungimento del grado desiderato. L'indicazione di funzionamento si illumina. Dopo 5 secondi circa si attivano l'accensione ed il controllo automatici della zona di cottura.



La combustione è appena visibile. Dopo un po' (dopo circa 2 minuti sul grado di cottura 12) le pietre del bruciatore diventano rosse incandescenti.

Durante il funzionamento il bruciatore non brucia costantemente: esso viene continuamente acceso e spento dal regolatore di energia delle zone di cottura a seconda del grado di cottura selezionato.

La zona di cottura sinistra è dotata di un bruciatore a doppio circuito. Il diametro del bruciatore viene acceso e spento tramite la manopola collocata a sinistra del regolatore delle zone di cottura.



◉ = diametro piccolo del bruciatore

● = diametro grosso del bruciatore

Importante! In posizione 12 non si verifica nessuno spegnimento regolare del bruciatore, la zona di cottura lavora con potenza massima! La protezione della vetroceramica contro un surriscaldamento funziona anche in questa posizione. L'apparecchio potrebbe pertanto spegnersi anche in questa posizione del regolatore in caso di una dissipazione insufficiente del calore, provocata dalla mancanza di pentole o da recipienti non appropriati.

Dato che il piano di cottura in vetroceramica trattiene bene il calore, si può spegnere la zona di cottura 5 – 10 minuti prima del termine del processo di cottura, a seconda della distribuzione del carico della pentola e della quantità del cibo.

– Per disinserire girare il regolatore delle zone di cottura verso sinistra sul grado «●».

Zone di cottura per stufare e cuocere

Le zone di cottura per stufare e per cuocere presenti sul piano di cottura possono essere utilizzate per continuare la cottura e per mantenere calde le pietanze cucinate.
A partire dal grado di cottura 8 questo componente del piano di cottura in vetroceramica viene riscaldato così intensamente che è possibile stufare i cibi.

Esempio di utilizzo

Menù:

Brodo di manzo

Arrosto di maiale

Verdura

Patate

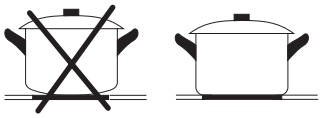
Lasciare cuocere per 3/4 il brodo di manzo e l'arrosto di maiale su entrambe le zone di cottura anteriori. Spostare quindi le pentole sulle zone di cottura per stufare e cuocere la verdura e le patate sulle zone di cottura anteriori.

Grazie a questo tipo di distribuzione tutti i piatti saranno pronti contemporaneamente.

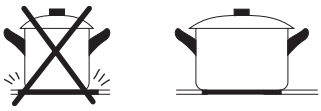
Indicazioni sulle pentole adatte

Utilizzando le pentole adatte si risparmia tempo ed energia.

- Utilizzare solo pentole che presentano un fondo regolare e liscio.



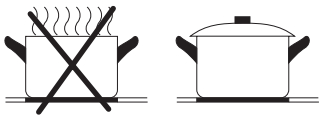
- Il fondo delle padelle e delle pentole deve essere leggermente rientrante in modo da espandersi durante il riscaldamento e da coprire interamente la zona di cottura. Si ottiene così una migliore trasmissione dell'energia termica.
- Ideali sono le pentole d'acciaio legato, in smaltato in ghisa oppure di rame con fondo a sandwich. Si possono utilizzare anche pentole diverse, ma la trasmissione del calore tra la vetroceramica e la pentola stessa non è perfetta e si prolunga così il tempo di cottura e si consuma pertanto più energia.
  Acquistare solo pentole idonei alla cottura sulla vetroceramica.
- Lo spessore ottimale per il fondo delle pentole corrisponde a 2 – 3 mm per l'acciaio smaltato e a 4 – 6 mm per l'acciaio legato con fondo stratificato.
- Scegliere delle pentole il cui diametro si adatta alla zona di cottura. Se la zona di cottura è più grande del fondo della pentola, una parte del calore viene trasmessa alla pentola senza essere sfruttata e riscalda i manici.



- Non utilizzare pentole in ghisa oppure pentole con fondo elettrografato.
- I fondi delle pentole devono essere puliti ed asciutti per evitare che graffino il piano di cottura in vetroceramica.
- Non utilizzare mai bacinelle di alluminio o recipienti di plastica!

Suggerimenti per la cottura con risparmio d'energia

- Cuocere possibilmente con poco liquido. Il contenuto della pentola si scalda più rapidamente e si trasferiscono meno vitamine e sostanze minerali al liquido che spesso si butta via.
- Appoggiare sulla pentola sempre un coperchio che la chiude bene. Il cibo nella pentola trabocca solamente se si è scelto un grado di cottura troppo alto. Abbassare il grado di cottura se il contenuto si riscalda in maniera troppo forte. Si necessita così meno energia e si forma meno vapore durante la cottura.



- Cuocere i cibi solo per il tempo necessario. Mantenere i cibi caldi richiede più energia che riscaldare nuovamente i cibi raffreddati; processo quest'ultimo che permette inoltre di conservare le vitamine: le perdite sono molto inferiori, poiché molte vitamine sono sensibili al calore.
- Quando si cuociono i piatti con lunghi tempi di cottura si può risparmiare tempo ed energia utilizzando una pentola a pressione.
- Dato che il piano di cottura in vetroceramica trattiene bene il calore, si può spegnere la zona di cottura 5 - 10 minuti prima del termine del processo di cottura, a seconda della distribuzione del carico della pentola e della quantità di cibo. Le zone di cottura per stufare si raffreddano più velocemente.

Pulizia e manutenzione

Superficie in vetroceramica

- Non utilizzate utensili o spugne che sfregano e nemmeno detergenti aggressivi! I detergenti chimici per il forno, la candeggina e gli antimacchia e antiruggine possono avere un effetto corrosivo, e rovinare le superfici.
- Prima di procedere alla pulizia attendere sempre che il piano di cottura si sia raffreddato a sufficienza. Eccezione: zucchero e plastica sciolta (v. sotto).
- Non utilizzare panni o spugne destinate ad altri scopi. Con il tempo, il colore della superficie si potrebbe alterare, ma questo si vedrà solo al successivo utilizzo.

- È sufficiente pulire l'apparecchio con un panno umido ed un po' di detergente per le mani dopo l'uso e quindi asciugarlo. Eliminare a fondo i residui di pulizia per mezzo di un panno umido, dato che potrebbero avere un effetto corrosivo.
- Evitare di lasciare bruciare residui di sporcizia.

- Rimuovere le incrostazioni ed il cibo bruciato con un raschietto di vetro. Togliere immediatamente zucchero o materiale plastico che sia caduto sulle superfici di cottura calde.
- Le macchie o lo sporco persistente possono essere rimossi con un detergente per acciaio.
- Per la protezione e la cura dei campi di cottura in vetroceramica vi consigliamo l'uso di prodotti designati allo scopo, come ad es. Ceraclen o Vitroclen. in grado di proteggere il piano di cottura per mezzo di una sottile pellicola resistente all'acqua ed allo sporco.

Acciaio legato

- I rivestimenti ed i cruscotti in acciaio legato «inossidabile» devono essere puliti con acqua calda (event. utilizzando un po' di detergente per le mani). In seguito alla pulizia asciugare strofinando bene.
- La superficie in acciaio legato non deve essere graffiata. Di conseguenza, non utilizzare detergenti e spugnette aggressive (in particolare non utilizzare lana di vetro).
- Non utilizzare detergenti contenenti acidi o cloro.
- Lasciare raffreddare le superfici prima di procedere alla pulizia.
- La superficie non deve venire a contatto con parti arrugginite. Evitare di danneggiare la superficie con pentole, utensili ed altri oggetti non realizzati in acciaio inossidabile.

Cosa fare in caso di guasti

⚠ La riparazione può essere eseguita solo da un tecnico autorizzato!

Controllare innanzitutto se si tratta di un errore di utilizzo. Vi sono guasti che si possono eliminare da soli.

Le riparazioni effettuate durante il periodo di garanzia non sono gratuite se il guasto è stato causato da un errore di utilizzo oppure se non sono state rispettate le indicazioni contenute nel presente capitolo.

Si prega di comunicare i dati riportati sulla targhetta al Servizio d'assistenza clienti ed in occasione dell'ordinazione di pezzi di ricambio.

Guasto	Causa	Rimedio
Non è possibile spegnere l'apparecchio.	Componente elettronico difettoso.	Disinserire il fusibile, chiudere la porta del forno, chiamare il Servizio d'assistenza clienti.
La zona di cottura non si riscalda.	Fusibile domestico difettoso.	Controllare o rinnovare il fusibile.
	Nessuna alimentazione di gas.	Aprire il rubinetto di chiusura del gas.
La spia dei guasti e la spia di funzionamento del forno sono illuminate.	Presenza di aria nella conduttura del gas (durante la prima messa in funzione).	Per primo, accendere e spegnere brevemente (RESET). Se non si verifica nessun cambiamento, chiamare il Servizio d'assistenza clienti Si può continuare ad utilizzare l'altra zona di cottura.
	Errore interno.	
Odore di gas nel locale.	La conduttura del gas non tiene oppure il rubinetto di chiusura del gas o il bruciatore delle zone di cottura sono difettosi.	Chiudere la valvola principale del gas, aerare il locale, non azionare nessun interruttore elettrico, non accendere fiamme vive,riferire immediatamente il problema all'installatore, all'impresa del gas oppure al Servizio d'assistenza clienti.

Montaggio e installazione

Indicazioni di sicurezza

- Attenzione! La categoria ammessa per l'allacciamento può variare a seconda delle regioni. In caso di dubbio, chiedere all'impresa locale fornitrice del gas quale categoria di gas si può usare.

  Controllare se le indicazioni riportate sulla targhetta dei dati coincidono con le condizioni di allacciamento locali (tipo e pressione del gas) e con la regolazione dell'apparecchio. In caso di deviazione dai parametri, l'apparecchio deve essere modificato di conseguenza!
- Nell'allacciamento alla rete del gas è in particolar modo importante osservare le norme e le direttive stabilite dalle istituzioni del paese in cui l'apparecchio viene messo in funzione. Queste sono per esempio:

  DVGW-TRGI 1986/96: Regole tecniche per l'installazione del gas (Germania)
  TRF 1996: Regole tecniche per gas liquido (Germania)
  ÖVGW-TRGI e TRG 2 Parte 1: Regole tecniche (Austria)
  Norme SVGW G1 per la conduzione del gas: Installazione del gas (Svizzera)
  Direttiva EKAS n. 1941/2: Gas liquido, parte 2 (Svizzera)
  È necessario rispettare anche le norme previste in materia dalle imprese locali erogatrici di gas e dalle autorità (ad es. per quanto riguarda la protezione contro gli incendi).
- Devono essere osservate le norme di legge e le disposizioni di collegamento dell'azienda elettrica locale.
- Sia l'allacciamento che la messa in funzione, nonché la manutenzione, la riparazione e i lavori di regolazione e di modifica possono essere eseguiti solo da un installatore del gas, conformemente alle norme di sicurezza in vigore. È necessario attenersi strettamente ai regolamenti validi a norma di legge e alle condizioni di allacciamento previste dall'impresa locale fornitrice di gas.
- I lavori eseguiti in modo incompetente mettono in pericolo la sicurezza degli utenti!
- Questo apparecchio non va allacciato ad una conduttura di scarico del gas. L'apparecchio deve essere installato ed allacciato conformemente alle norme di installazione in vigore.
- È necessario prestare particolare attenzione alle norme di aerazione adeguate.
- Se la presa di allacciamento non fosse accessibile, proteggere l'apparecchio per mezzo di un interruttore LS, di fusibili o di relè dotati almeno di 3 mm di angolo di apertura di contatto.
- Per l'allacciamento e le riparazioni è necessario togliere corrente all'apparecchio per mezzo di una delle apparecchiature sopra nominate. Durante la riparazione di dispositivi conduttori di gas è necessario interrompere l'alimentazione.
- Nell'apparecchio incassato dovrebbe essere esclusa la possibilità di toccare le parti isolate dal funzionamento.
- Il filo di messa a terra deve avere una lunghezza maggiore dei fili di conduzione della corrente in maniera tale che, in caso di strappo della presa del cavo di alimentazione, sia l'ultimo a staccarsi.
- Le aperture di sfogo per il calore perduto non devono essere ostruite.
- Commutando la regolazione dell'apparecchio dal gas naturale a quello liquido è necessario in ogni caso sostituire gli iniettori dei radiatori delle zone di cottura. Ciò vale anche nel caso inverso. La modifica può essere eseguita solo da un tecnico autorizzato.
- È possibile apportare modifiche all'apparecchio solo dietro espressa autorizzazione del produttore.

Condizioni di incasso

Il locale di incasso deve avere una capacità di almeno 20 m^3 e deve poter essere aerato dall'esterno per mezzo di una finestra o di una porta.

Il piano di cottura viene incassato in un ritaglio del piano di lavoro che deve essere ricavato conformemente alle dimensioni di incasso indicate di seguito. Con una profondità del piano di lavoro pari a 600 mm rimane uno spazio di passaggio di 55 mm davanti e dietro.

In caso di piani di lavoro più profondi lo spazio di passaggio posteriore aumenta.

L'altezza di incassso dell'apparecchio è di 85 mm. Le pareti intermedie devono essere accorciate di conseguenza.

Per l'allacciamento del gas è necessario prevedere spazio supplementare al di sotto del piano di cottura.

Il listello di allacciamento a muro deve essere fatto di materiale resistente al calore e non deve essere provvisto di prese nell'area del piano di cottura. Si consiglia l'impiego di un supporto in plastica dotato di listello di copertura in alluminio. La lunghezza della parte appoggiata sul piano di lavoro non deve oltrepassare i 30 mm.

Per quanto riguarda la protezione dal surriscaldamento delle superfici circostanti, l'apparecchio è di tipo Y se è conforme al VDE 0700/6; IEC 335-2-6. Pertanto è possibile montare dei mobili (p.e. armadi alti), se essi, partendo dall'altezza del piano di lavoro, hanno una distanza minima di 60 mm dalla base del piano di cottura. Dall'altra parte è tuttavia possibile montare un solo mobile avente la medesima altezza.

La parete posta al di sopra del listello di allacciamento a muro deve essere realizzata in materiale non infiammabile. Il legno, la plastica, le lastre di PVC ecc. non soddisfano questo requisito.

Con l'uso normale possono essere irradiate sui mobili circostanti temperature pari a 65 °C oltre alla temperatura del locale. Il mobilio deve quindi essere in grado di sopportare almeno queste temperature.

Nel caso di mobili da incasso il rivestimento in plastica o l'impiallacciatura deve essere preparata con nastro adesivo resistente al calore (100 °C).

La distanza minima da osservare tragli armadi pensili e la superficie è di 650 mm. Nel caso delle cappe aspiranti valgono i dati forniti dal produttore.

Allacciamento del gas

Per il collocamento e l'installazione si devono rispettare le seguenti norme:

DVGW-TRGI 1986/96: Regole tecniche per l'installazione del gas (Germania)

TRF 1996: Regole tecniche per gas liquido (Germania)

ÖVGW-TRGI e TRG 2 Parte 1: Regole tecniche (Austria)

Norme SVGW G1 per la conduzione del gas: Installazione del gas (Svizzera)

Direttiva EKAS n. 1941/2: Gas liquido, parte 2 (Svizzera)

Controllare innanzitutto se la pressione di allacciamento ed il tipo di gas sono corretti. Potete trovare le indicazioni relative alla pressione di allacciamento in queste istruzioni alla voce «Dati tecnici».

Dalla targhetta adesiva che riporta il tipo di gas si può vedere per quale tipo di gas il piano di cottura da incasso è stato regolato.

È possibile modificare la regolazione passando ad un altro tipo di gas basandosi sulla spiegazione contenuta in queste istruzioni alla voce «Passaggio ad un altro tipo di gas».

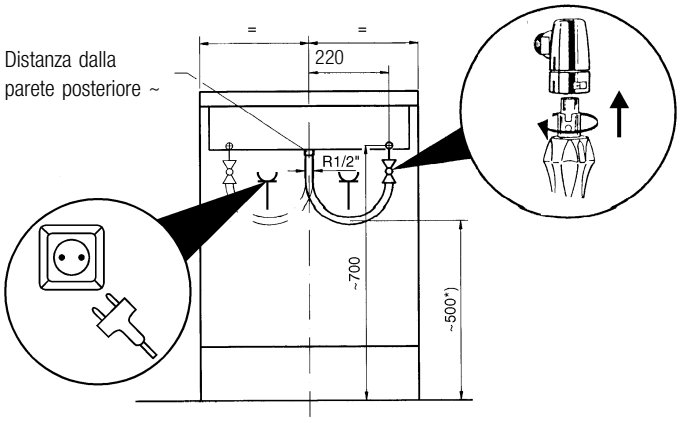
Il bocchettone per l'allacciamento del gas si trova al centro della parte inferiore dell'apparecchio.

L'allacciamento di gas R ½" richiesto può essere effettuato sia in modo fisso per mezzo di un rubinetto di chiusura del gas conforme al DIN 3354 oppure utilizzando un tubo di sicurezza autorizzato DVGW in versione M dotato di presa (DIN 3383, foglio 1).

Negli apparecchi che funzionano con gas liquido può essere utilizzato, in caso di bisogno, il pezzo di passaggio allegato all'apparecchio da R ½" insieme ad un tubo del diametro di 8 x 1 mm .

Per l'allacciamento dell'apparecchio in Svizzera è obbligatorio utilizzare tubi di sicurezza per il gas omologati dalla SVGW (con spina).

In tal caso occorre fare attenzione che le condutture siano collocate in modo da non essere danneggiate dal calore che si sprigiona durante il funzionamento e da non venire a contatto con le parti mobili degli elementi che compongono la cucina.



*) dipendente dalla lunghezza scelta del tubo di sicurezza
lunghezza minima 500 mm

Allacciamento alla rete elettrica

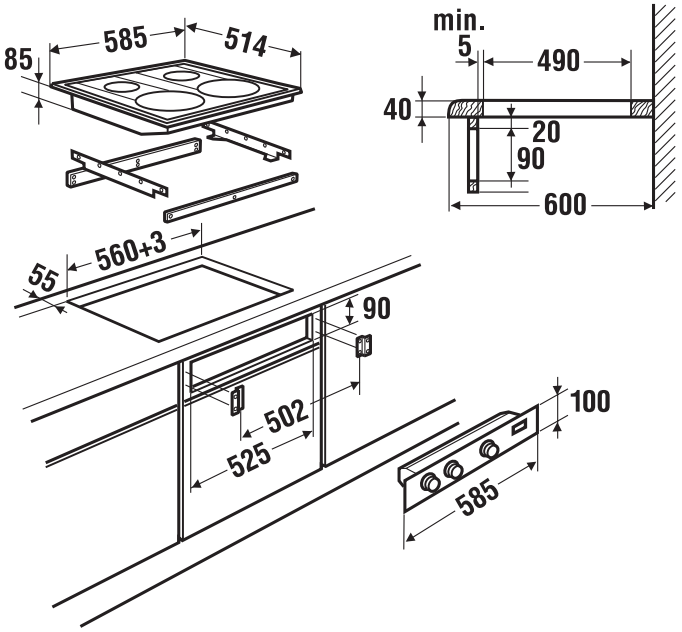
Per l'allacciamento alla corrente è necessaria una presa con il collegamento di terra. L'allacciamento elettrico deve essere eseguito conformemente alle direttive VDE. La tensione d'allacciamento alla rete deve essere pari a 230 V 50 Hz. La potenza elettrica assorbita ammonta a ca. 35 Watt.

Il cavo di allacciamento deve essere posizionato in modo da non poter essere danneggiato dal calore durante il funzionamento dell'apparecchio.

Incasso

– Realizzare i ritagli del piano di lavoro e del pannello dei comandi rispettando le dimensioni indicate.

Dimensioni per il montaggio

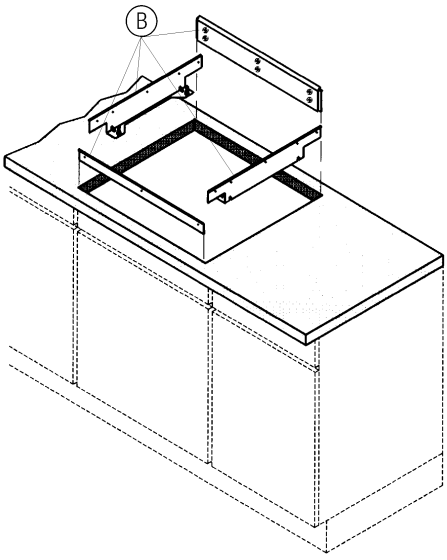


- Se lo spazio di incasso è limitato verso il basso da una piastra di separazione orizzontale, sarà necessario realizzare un passaggio per l'aerazione praticando un'apertura di 180 cm^2 (ad es. 10 x 18 cm) nella piastra di separazione che confina con gli altri mobili.
- Tra l'interno della parte frontale del mobile ed il ritaglio del piano di lavoro deve esserci un passaggio di almeno 5 mm.

Preparare il ritaglio del piano di lavoro per l'incasso del piano di cottura.

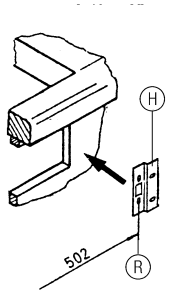
– Fissare il rivestimento Ⓑ in lamiera a tutti quattro i lati nel ritaglio del piano di lavoro utilizzando i chiodi allegati. La parte angolata del rivestimento durante questa operazione è appoggiata sul piano di lavoro.

La tacca sulla parte angolata della lamiera laterale deve corrispondere al punto mediano del ritaglio del piano di lavoro.



Preparazione del ritaglio per il pannello dei comandi

– Fissare entrambi gli angoli di arresto Ⓗ a sinistra e a destra all'interno del ritaglio del pannello dei comandi utilizzando le viti allegate. La distanza tra i punti di incastro Ⓡ deve essere pari a 502 mm.



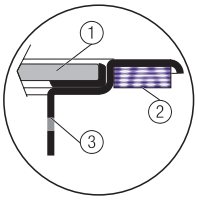
Applicazione della guarnizione tra il piano di cottura ed il piano di lavoro

⚠ Non impermeabilizzare ulteriormente il telaio della zona di cottura con silicone o altro, altrimenti asportando il piano di cottura il piano di lavoro potrebbe danneggiarsi.

Prima di allacciare l'apparecchio alla corrente ed al gas, è necessario applicare tra il piano di cottura ed il piano di lavoro la guarnizione autoadesiva allegata. Questa guarnizione viene incollata alla parte inferiore del telaio della zona di cottura.

In seguito al montaggio la guarnizione deve essere posata come illustrato.

① Vetroceramica
② Guarnizione
③ Piano di cottura



– Premere la guarnizione in gomma autoadesiva partendo dal centro sul retro e coprendo il perimetro del telaio della zona di cottura.

Realizzazione dell'allacciamento del gas

Realizzare l'allacciamento del gas seguendo le indicazioni contenute a pag. 57.

Incasso del piano di cottura

– Inserire il piano di cottura nell'apertura del piano di lavoro. I perni che si trovano sulle lamiere laterali di rivestimento devono essere inseriti nei coprigiunti che si trovano sul piano di cottura.
– Premere leggermente il piano di cottura con le mani.

Incasso del pannello dei comandi

– Tenere il pannello di fronte al ritaglio preparato e inserire entrambe le linee di allacciamento nelle boccole di collegamento del pannello.

Non esercitare pressione. La forma e le dimensioni impediscono alla presa di essere inserita in modo sbagliato.

– Far passare il cavo elettrico del cruscotto sul retro attraverso il ritaglio che si trova nell'armadio inferiore.
– Premere con cautela il pannello dei comandi nel ritaglio. I perni del pannello dei comandi devono essere inseriti nei coprigiunti degli angoli di arresto.

⚠ Attenzione! La fessura che circonda il pannello del cruscotto separandolo dalla parte frontale del mobile serve all'aerazione dell'apparecchio e non deve essere chiusa a tenuta.

– Inserire la spina in una presa a contatti protetti.

Se le spie di controllo presso sul cruscotto si accendono debolmente all'inserimento della spina, inserire quest'ultima all'incontrario.

Prima della messa in funzione l'installatore deve controllare il perfetto funzionamento dell'apparecchio e la sua tenuta al gas. Dopodiché l'apparecchio è pronto per il funzionamento.

L'installatore deve spiegare l'uso dell'apparecchio all'utente utilizzando le istruzioni d'uso. Queste vanno in seguito consegnate all'utente.

Passaggio ad un altro tipo di gas

- Il passaggio ad un altro tipo di gas può essere eseguito solo da un tecnico specializzato.
- In caso di passaggio ad un altro tipo di gas è comunque necessario procedere alla sostituzione degli iniettori radianti.
- Tutti gli apparecchi contrassegnati con G20 devono essere messi in funzione nell'ambito dell'indice Wobbe che va da von 11,3 – 15,2 kWh/m^3 senza modificare la regolazione dell'apparecchio.

  Eventuali modifiche della regolazione devono essere contrassegnate.

Sostituzione degli iniettori radianti

– Innanzitutto è necessario interrompere l'alimentazione di gas e di energia elettrica.

– Estrarre il pannello dei comandi dai supporti tirandolo in avanti e separare entrambi gli allacciamenti a spina del paino di cottura.

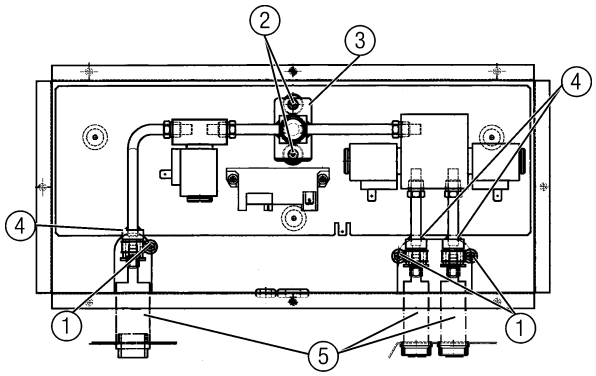
– Estrarre il piano di cottura dal piano di lavoro sollevandolo con cautela in avanti: spingere ad es. un cacciavite o uno strumento simile sotto al bordo del piano di cottura. Deporre su di un supporto adeguato il piano di cottura completo della superficie in vetroceramica, avendo cura di posarlo verso il basso.

– Asportare il rivestimento protettivo forato che si trova nella zona dell'allacciamento del gas.

– Allentare le fascette ① che si trovano presso i tubi di iniezione ⑤.

– Svitare le viti di fissaggio ② e spingere all'indietro il blocco dei raccordi ③. Così facendo si estraggono i supporti degli iniettori ④ dai tubi degli iniettori.

– Svitare gli iniettori utilizzando una chiave da 9 mm, inserire i nuovi iniettori, controfissando al supporto degli iniettori ④ in modo adeguato.



① fascetta
② Vite di tenuta
③ Blocco dei raccordi
④ Supporto dell'iniettore
⑤ Tubo dell'iniettore

Fare attenzione ad usare iniettori con il diametro adatto. I diametri adatti sono riportati alla pagina 61 nella tabella «Diametro degli iniettori».

– Dopo aver sostituito gli iniettori, i supporti devono essere nuovamente inseriti nei tubi fino a che scattano e devono essere fissati per mezzo delle fascette.

– Riavvitare le viti di fissaggio dell'allacciamento del gas e avvitare la copertura forata.

– Inserire per primo il piano di cottura nel piano di lavoro.

– Realizzare il collegamento tra il piano di cottura ed il pannello dei comando e reinserire quest'ultimo nel ritaglio.

Dati tecnici

Potenza, utilizzo e dimensioni di incasso

Potenza del bruciatore (H_S)		
	Davanti a sinistra	2,5 kW (2 x 1,25 kW)
	Davanti a destra	2,5 kW
Valori di allacciamento		
	Gas (gas liquido)	364 g/h
	Allacciamento alla rete elettrica	35 W
Dimensioni dell'apparecchio/mm		
	Piano do cottura L x P x A	585 x 514 x 85
	Pannello dei comandi con cruscotto L x A	585 x 100
Dimensioni del ritaglio/mm		
	Piano di cottura L x P	560 x 490
	Pannello dei comandi L x A	525 x 90

I dati relativi alla potenza si riferiscono al valore calorifico e sono stati calcolati con i gas di prova naturale G20 (metano) e liquido G31 (propano).
L'apparecchio è stato omologato nel rispetto delle normative VDE e DVGW, e delle direttive vigenti per la Comunità Europea in materia di gas (90/396/EWG) e all'EN 30.

Potenza gas allacciata

Tipo di gas	Carico nominale per ciascun bruciatore	Flusso di gas per ciascun bruciatore
Gas naturale G20, 2H, E 20 mbar	2,5 kW	4,0 l/min
Gas naturale G20/G25, 2E+ 20/25 mbar	2,5 kW	4,0/4,6 l/min
Gas naturale G25, 2L 25 mbar	2,5 kW	4,6 l/min
Gas naturale G25, 2LL 20 mbar	2,5 kW	4,6 l/min
Gas liquido G30/G31, 3B/P Butano/Propano 50 mbar	2,5 kW	182 g/h
Gas liquido G30/G31, 3B/P Butano/Propano 30 mbar	2,5 kW	182 g/h
Gas liquido G30/G31, 3+ Butano/Propano 28-30/37 mbar	2,5 kW	182/178 g/h

In caso di bisogno è possibile ordinare serie di iniettori per gas naturale LL.

Regolazioni (G20, 2H, 2E, 20 mbar) e (G20/G25, 20/25 mbar).
Tutti gli apparecchi contrassegnati con (G20; 2H, 20 mbar) devono essere messi in funzione nell'ambito dell'indice di Wobbe (15 °C, 1013 mbar) da 11,3 – 15,2 kWh/m^3 senza eseguire alcuna modifica della regolazione.

Tutti gli apparecchi contrassegnati con G20/G25, regolazione a 20 mbar devono essere messi in funzione nell'ambito dell'indice di Wobbe (15 °C, 1013 mbar) da 10.8 – 15,2 kWh/m^3 senza eseguire alcuna modifica della regolazione.

⚠ Attenzione! I valori regolati per questo apparecchio sono indicati su di una targhetta dati (oppure sulla targhetta stessa dell'apparecchio).
Se una delle regolazioni viene modificata, ciò deve essere notificato immediatamente.

Diametro degli iniettori

Tipo di gas	**∅ Iniettori per bruciatori**	
	sinistro	destro
Gas naturale G20, 2H, E 20 mbar	2 x 0,85 mm	1,20 mm
Gas naturale G20/G25, 2E+ 20/25 mbar		
Gas naturale G25, 2L 25 mbar	2 x 0,85 mm (lunghezza 16 mm)	1,20 mm (lunghezza 16 mm)
Gas naturale G25, 2LL 20 mbar	2 x 0,90 mm	1,25 mm
Gas liquido G30/G31, 3B/P Butano/Propano 50 mbar *	2 x 0,52 mm	0,72 mm
Gas liquido G30/G31, 3B/P Butano/Propano 30 mbar	2 x 0,54 mm	0,76 mm
Gas liquido G30/G31, 3+ Butano/Propano 28-30/37 mbar		

⚠ Attenzione: Utilizzare solo degli iniettori speciali omologati dal Servizio d'assistenza clienti! I valori della tabella sono marcati all'interno degli iniettori. L'utilizzo di iniettori più grossi di quelli ammessi per la pressione di allacciamento e del gas portano alla formazione di guasti nell'apparecchio e danneggiano la salute dell'utente (emissione di CO)!

Gli iniettori sono indicati nell'unità 1/100 mm.

* Questi iniettori sono ottimizzati per propano. Questi iniettori sono utilizzati come standard per la regolazione di gas liquido in Germania. Il funzionamento con una miscela di gas liquido (butano/propano) e stato esaminato pure e possibile senza restrizioni.

Tabella dei tipi e delle pressioni di gas ammesse

Paese (sigla di nazionalità ISO)	**Categoria**	**Gas naturale**	**Gas liquido**
Germania (DE)	$II_{2ELL3B/P}$	E (G20) 20 mbar LL (G25) 20 mbar	Butano/Propano G30/G31, 3B/P) 50 mbar
Austria (AT)	$II_{2H3B/P}$	H (G20) 20 mbar	Butano/Propano (G30/G31, 3B/P) 50 mbar
Svizzera (CH)	$II_{2H3B/P}$	H (G20) 20 mbar	Butano/Propano (G30/G31, 3B/P) 50 mbar
	II_{2H3+}	H (G20) 20 mbar	Coppia di pressione Butano/Propano (G30/G31) 28-30/37 mbar
Italia (IT)	II_{2H3+}	H (G20) 20 mbar	Coppia di pressione Butano/Propano (G30/G31) 28-30/37 mbar
Spagna (ES)	II_{2H3+}	H (G20) 20 mbar	Coppia di pressione Butano/Propano (G30/G31) 28-30/37 mbar
Regno Unito (GB)	II_{2H3+}	H (G20) 20 mbar	Coppia di pressione Butano/Propano (G30/G31) 28-30/37 mbar
Paesi Bassi (NL)	$II_{2L3B/P}$	L (G25) 25 mbar	Butano/Propano (G30/G31, 3B/P) 30 mbar
Belgio (BE)	II_{2E+3+}	Coppia di pressione (G20/G25) 20/25 mbar	Coppia di pressione Butano/Propano (G30/G31) 28-30/37 mbar
Lussemburgo (LU)	I_{2E}	E (G20) 20 mbar	–
Francia (FR)	II_{2E+3+}	Coppia di pressione (G20/G25) 20/25 mbar	Coppia di pressione Butano/Propano (G30/G31) 28-30/37 mbar